vinetur

El sector del vino mira al Bag-in-Box como envase clave ante la nueva norma europea

Smurfit Westrock reunió a bodegas y expertos para analizar su efecto en conservación, logística y gestión ambiental

martes 17 de noviembre de 2026



Smurfit Westrock Bag-in-Box celebró el pasado 12 de noviembre una jornada técnica dirigida al sector vinícola en el salón de actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Castilla-La Mancha, en el campus de

Ciudad Real. La cita reunió a profesionales de bodegas y empresas ligadas al vino para revisar la evolución de este formato de envasado, sus aplicaciones en el mercado y los cambios normativos que afectan a su uso.

La compañía situó el Bag-in-Box como uno de los asuntos centrales del encuentro por su peso en la conservación, la logística y la gestión ambiental del producto. Este sistema combina una bolsa flexible con una caja de cartón y un grifo dispensador. En el vino, una de sus principales ventajas técnicas es que limita la entrada de aire cuando se sirve el contenido, lo que ayuda a reducir la oxidación una vez abierto el envase.

En la jornada intervinieron Patrick Vuchot, presentado por la empresa como científico y enólogo con trayectoria en investigación y desarrollo de soluciones de envasado para vinos; Elena Jover, ingeniera técnica agrícola y responsable del control de materias primas, procesos, producto acabado y desempeño ambiental en Smurfit Westrock; y Carlos Monllor, KAM & Sales Manager para el mercado del vino en Smurfit Westrock Bag-in-Box.

Durante las ponencias se abordó la evolución de este envase en los mercados español e internacional. Smurfit Westrock relaciona ese avance con dos factores: los cambios en la demanda de los consumidores y la necesidad de reducir el impacto ambiental en la cadena del vino. La empresa sostiene que el formato permite mejorar la eficiencia en transporte y almacenamiento, al tiempo que reduce la huella de carbono asociada al movimiento de mercancías.

La conservación del vino fue otro de los puntos tratados. La compañía subraya que el Bag-in-Box protege el producto de la oxidación y alarga su vida útil tras la apertura. Ese aspecto tiene interés para bodegas, distribución y hostelería, ya que el comportamiento del vino después de abrirse influye en la merma, la gestión del stock y el servicio al cliente. En el sector, este tipo de envase se asocia sobre todo a referencias de consumo frecuente, aunque su presencia se ha ido ampliando en distintos canales de venta.

Los ponentes también repasaron las implicaciones de la nueva Directiva Europea PPWR, siglas de Packaging and Packaging Waste Regulation. La norma forma parte de la política comunitaria sobre envases y residuos de envases y afecta a cuestiones como el diseño, la gestión de materiales y las exigencias ambientales que deberán cumplir

fabricantes y usuarios. Smurfit Westrock incluyó este asunto en la jornada como una de las materias con más impacto para quienes trabajan con soluciones de embalaje en la industria alimentaria y de bebidas.

Tras las intervenciones hubo un turno de preguntas y un intercambio de experiencias entre asistentes y ponentes. La empresa asegura que la participación fue activa y que el diálogo sirvió para aclarar dudas técnicas sobre el comportamiento del envase, su aplicación en bodegas y su encaje en la operativa comercial y logística del sector vinícola.

Smurfit Westrock Bag-in-Box fabrica soluciones de embalaje flexible para productos líquidos y semilíquidos en los sectores alimentario, de bebidas, agrícola e industrial. La compañía afirma contar con 10 fábricas en distintos países, presentarse como líder europeo en soluciones Bag-in-Box y comercializar el grifo Vitop, que sitúa como el número uno mundial para vinos. Con la jornada celebrada en Ciudad Real, la empresa pone el foco en la transferencia de conocimiento entre proveedores de envases y profesionales del vino, en un momento en el que la normativa europea y la gestión ambiental tienen cada vez más peso en las decisiones de envasado.